

LA CUISINE
DU JARDIN

ÉCOLE CULINAIRE
TOURRETTES-SUR-LOUP

Arne Fusager
Birthe Sandager



JULEBREV 2019 FRA KØKKENSKOLEN

Rend mig i traditionerne – sikke noget vås, vi er både til and og til gås og til alskens julemad og gerne med fødderne godt plantet i de europæiske madtraditioner, dog springer vi klipfisk og karper over, men ellers er det for os den tid, hvor der må gå'es på bordet.

Pengepungen sidder løst, når de bedste råvarer og lækkerier bliver købt ind. De bedste griserier fra den lokale slagter og ikke mindst fra Tyskland, hvor vi forsøger at finde frem til landets bedste slagtere på vores vej mod Danmark og alle de skønne vine fra syd mod nord, godt vi har en stor bil, men vi overvejer dog en anhænger for der må jo være nok af mad og drikke til to, en hund og alle vennerne.

Juleroen og julefreden har sin optakt i vores køkken allerede i november. Arne røger sin laks, en tradition hvert år, da vi elsker at begejstre vore venner, leverandører, havemand, rengøring, også lidt til os selv, den smager top, og så er det dejligt at give gaver og huske på værdien af hinanden.

Ferdinand skal til den årlige vaccination, så passet er i orden til den lange rejse igennem Europa, hvilket han hader, men hvad gør man ikke for at komme til Djursland i julen. Få lov at springe og løbe rundt på engen, tisse på de nye muldvarpeskud, jage en dum solsort, stikke af i skoven og fornemme duften af en hare og et rådyr, bare være fri i 5 min. indtil farmand har fundet mig og mor været bekymret, men trods alt er glade for at se mig igen, måske forstås det bedre at jeg bare var ude at lede efter et juletræ, som er blevet grundigt afmærket.

Vores juletræ skal dog købes hos spejderne ved købmanden i Balle. Tak fordi de stadig holder åbent. Vi har masser af julepynt, den fylder flere flyttekasser, men der må de skønneste nisser i vinduerne og juleornamenter, små juleblomster, juletulipaner købes ind, og så al pynten til træet, helt fra vores barndom, celloen i glas, snemanden, de mundblæste kugler fra Alsace og og ikke at forglemme Georg Jensen julepynt, gaver fra Christiane – musen og mor.

I adventsperioden råhygger vi med at lave rødbeder, rødkål, sild, sylte, m.m. og selvfølgelig et par småkager, lidt konfekt, alt imens der lyttes til alverdens julemusik og Radio Rønne, der skal fuld skruld på stereoanlægget. Det kaldes ræverock.

Vi nyder at spise en af de gode juleretter hver dag i december, men vi er ikke til de store events med kommercialiserede julefrokoster, som allerede annonceres et år i forvejen, hvor der drikkes og ædes igennem af og ofte kedelige halvfabrikata og med et uundgåeligt madspil. Egentlig synd at tage glæden fra den for os rigtige julefrokost, som nydes i juledagene.

På Gammel Aabyhøj serverede vi altid kun julemenuer, dog med undtagelse til Havnens Fiskehus. Gutterne nægtede den der franske mad, de ville kun komme, hvis vores køkken formåede at lave "rigtig" dansk julemad, til gengæld lovede de at tage deres fineste puds på, være nybarberede, nyvaskede og gå forsigtigt igennem restauranten til deres eget lokale, hvor der var dækket smukt op, den yndigste tjener til at servere og ikke al den sure vin, nej tak øl og snaps.

Kasser med øl ved bordet, så man selv kunne forsyne sig, hvis behovet for øl opstod hurtigere end serveringen kunne følge med, og snaps til selvbetjening og det vigtigste af alt med vores hund Basse til bords i sin grønne tronstol. Alle klarede julefrokosten med glans og høj stemning. Ingen madspild og ingen problemer med det politisk korrekte i forhold til veggimad og kostvejledninger. Noget måske godt nok, men lad julen have sine traditioner og frem for alt nyde at være sammen omkring bordet samle generationer og acceptere hinanden.

Vi ønsker alle vor mad og vinvenner en rigtig glædelig jul samt et velsignet nytår. Vi siger tak for det gamle og håber at samles omkring bordet i det nye år med dejlig mad og vin. Vi siger tak til alle der har hjulpet os og deltaget i vores køkkenskole, og gjort det muligt at ses i vores køkken i Provence. Pas på hinanden og naturen.

De kærligste hilsener og Bisous
Arne, Ferdinand d.3 og Birthe

PARMENTIER MED ANDECONFIT, KARTOFLER OG JORDSKOKKER

Årets forslag er et fransk element til julemiddag, frokost eller en kold vinterdag med susen i træerne, regn, slud og gråvejr.

Retten er inspireret af hachis parmentier, hvor der anvendes kogt, hakket kød, gerne rester, lagt mellem to lag kartoffelmos og gratineret i ovnen, eller med kødet i bunden og mosen ovenpå. Så til denne ret ville det også være oplagt at anvende rester af and eller andet kød fra julemaden i stedet for confiterede andelår. Eller en luksus variant til nytår, som i Vores køkken i Provence 2 med kødet fra oksehaler og trøffel.

Retten kan gøres klar i forvejen, så den blot skal varmes og gratineres inden servering. Er der en vegetar i familien, hvorfor så ikke prøve en veggie Parmentier og erstatte kødet med let sauterede grøntsager og f. eks blancheret grønkål.

Navnet Parmentier har i øvrigt ikke noget med en kartoffelsort at gøre, men er navnet på den kendte militærapoteker og jordbrugskyndige Antoine Augustier Parmentier (1737-1813) som via utallige artikler og kartoffelkonkurrencer fik adgang til at sætte kartofler i Ludvig d. XVI's urtehave; skønt at der stadig afholdes kartoffelkonkurrencer, også i DK.

Ca. 6 prs

6 confiterede andelår
ca.600 g kartofler
ca.600g jordskokker til puré
ca. 2 dcl mælk
ca. 80 g smør
1 ½ løg – pillet og hakket
timian
fleur de sel og peber fra mølle
ca. 80g friskreven Comté, gruyère eller
parmesan

- 1 Skræl kartofler og jordskokker, skær dem i passende stykker, og kog dem hver for sig til de er møre. Hæld vandet fra og purer kartoflerne og jordskokkerne. Bland puréerne. Tilsæt varm mælk og koldt smør. Smag til med salt og peber.
- 2 Fjern fedt og skind fra lårene evt. ved at lune dem. Gem fedtet. Riv kødet af lårene og skær i små stykker
- 3 Sauter løg i lidt andefedt med timianblade. Når løget er tilberedt uden at tage farve, tilsættes andekødet og lægges i bunden af et ildfast fad.
- 4 Læg puréen over andekødet og drys med reven Comté. Fadet stilles i en forvarmet ovn ved 200 grader i ca. 20 min til retten er gennemvarm og osten gratineret.
- 5 Server med en god salat, gerne med lidt bitre varianter – f. eks julesalat, frisée, rucola, hjertesalat og julevarianten med appelsinfiletèr, røde æbler i julienne(tynde strimler), halverede vindruer, valnødder med en dressing på balsamico, olivenolie eller nøddeolie.



Hvis der må gå'es på bordet, må der ikke tørstes.

Til denne lidt fyldige og solide vinterret har vi valgt en ung Provence vin fra Chateau Lauzade, som er lavet på Syrah, Cabernet Sauvignon og Grenache.

Nydes den ung har den en intens rund og behagelig frugt, men den har også potentiale til nogle års lagring i kælderen, og med flere år på bagen, vil den friske røde frugtsmag ændre sig til mere aromatiske smagsindtryk af mørke frugter og krydderier. Men kan ikke vente.

Chateau Lazade har gennem mange år været vores absolut foretrukne køkkenskolevin, og med slottets fremragende dybt passionerede og vidende team er vinen kun blevet bedre år for år.

En sund og velmagende vin uden overflødige dikkedarer - pris og kvalitet er i top, en vin efter vores hoveder. I DK forhandles vinen af LE – CLUB. trellesande@mail.dk

Skål og Glædelig Jul.

Arne, Ferdie og Birthe